

AMARETTO

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna – Massimiliano Curreli

Sinonimi: Amarettos de mendula

È un dolce morbido, composto da mandorle dolci (circa il 70%) e mandorle amare (30%), zucchero, albume d'uovo e scorza di limone, dalle forme svariate.

Lavorazione e conservazione

Dopo la pesatura degli ingredienti, si macinano le mandorle e le si amalgama agli altri ingredienti con l'impastatrice. L'impasto viene quindi diviso in piccole forme rotonde o ovali, successivamente riposte su teglie e infornate.

Gli amaretti vengono cotti in forni elettrici a una temperatura di 200° per 20 minuti. Al termine il prodotto viene confezionato in vaschette di carta.

Storia e tradizione

Dichiarazione rilasciata dall'Assessorato dell'Agricoltura e riforma agro-pastorale della Regione Autonoma della Sardegna sulla conformità al D.M. 390/99.

Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

I PAT sono inseriti in un elenco predisposto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali su indicazione delle regioni. Regolamentati dal decreto del 18 luglio 2000, si collocano al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

[Approfondimenti sul sito SardegnaAgricoltura \[link\]](#)



Laore

Agenzia regionale
pro s'isvilupu in agricoltura
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Agenzia Laore Sardegna

Via Caprera n. 8 - Cagliari (CA)

e-mail: sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it

web: www.sardegnaagricoltura.it/assistentatecnica

social: [Facebook](#) | [YouTube](#)

Fonte: testi tratti [dall'elenco ufficiale \[Link\]](#)

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



[Creative Commons - Attribuzione - Condividi allo stesso modo - 4.0 Internazionale](#)